

RIESLING TROCKEN

2025



Mineralisch und eine Spur Pfirsich-Apfelduft mit Zitrusnoten, leicht erdig, gewisse Nachhaltigkeit, sehr komplex.

TERROIR

Lehmig und von Kalk geprägter Boden. Er verleiht dem Wein ein hohes Maß an Komplexität und Mineralität. Ertrag 60hl/ha.

VINIFIKATION

Vorlese per Hand und Hauptlese mit Vollernter. Spontangärung. Abfüllung im März.

EMPFEHLUNG

Zu Fisch, hellem Fleisch, ein Wein zu jedem Anlass. Ideale Trinktemperatur 8-10°C.

HERKUNFT

Pfalz

ANALYSE

A 12,06 %VOL · S 7,7 G/L · RZ 8,7 G/L

ALLERGENHINWEIS

Sulfite

